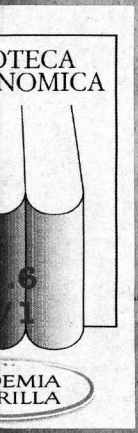
GA 2725

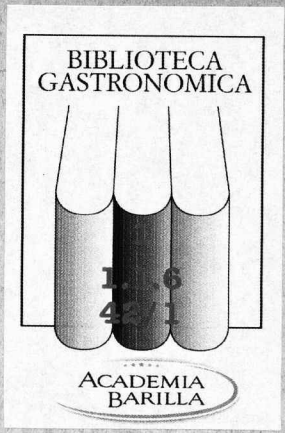
BIBLIOTECA CASALINGA

100 maniere
di cucinare le uova

CARTOLERIA - LITOGRAFIA
LEGATORIA - LIBRERIA
GALLO DANIELE
TORINO Via Carmine, 24

CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO
VIA PASQUIROLO, 14





PROPRIETÀ LETTERARIA

Stab. Grafico Matarelli - Milano - Via Passarella, 13-15.
Made in Italy.
5-23-9

INTRODUZIONE

L'uovo è un alimento nutrientissimo, che si mangia quotidianamente, ma del quale poche persone sanno variare l'apparenza.

È perciò che abbiamo pubblicato questa raccolta, affinchè le nostre lettrici possano fare cento piatti differenti di un unico alimento.

Esse ne troveranno, anzi, più di cento, perchè ogni maniera indicata per le uova affogate può applicarsi alle uova dure e bazzotte, e viceversa.

Lo stesso si dica per tutto ciò che concerne quanto si combina con la frittata, che si può mischiare con le uova strapazzate.

Una minestra è sempre migliore quando vi si aggiunge un legamento.

Tutti conoscono l'azione benefica del latte di gallina nei raffreddori. Si tratta d'un semplice legamento nel latte inzuccherato, che si rende più efficace aggiungendo del rhum o meglio del kirsch.

L'uso quotidiano d'un legamento nel brodo o nel latte è un energico ricostituente.

Le uova devono essere della giornata allorchè si adoperano alla coque *o affogate in una crema o in un* soufflé.

La freschezza delle uova si riconosce alla rugosità del guscio: più il guscio è liscio, più l'uovo è vecchio.

L'uovo manca di freschezza se fa un leggiero rumore quando lo si agita e se la punta dell'uovo sembra calda al contatto della lingua.

L'uovo è fresco se la punta sembra fredda.

Non si devono adoperare che uova fresche. L'uovo andato a male diffonde un pessimo odore. Prima di giungere a questo grado di decomposizione, esso è già immangiabile quando ha una tinta verdastra e il bianco è liquido.

Allora si deve gettarlo via senza alcuna esitazione.

L'aria essendo la causa della decomposizione delle uova, si deve, dopo averle spalmate di un liquido grasso o di vernice, chiuderle in una cassa piena di crusca o di segatura di legno, che si metterà in un luogo asciutto.

Così si possono conservare per un tempo considerevole.

100 maniere di cucinare le uova

1. — Uova alla "coque„

Mettete le uova per due minuti nell'acqua bollente, ritiratele dal fuoco e lasciatele un minuto nell'acqua « perchè facciano il loro latte ».

Servitele in una salvietta piegata in quattro.

Altrimenti mettete le uova nell'acqua fredda sul fuoco Quando l'acqua incomincia a bollire, le uova sono cotte.

O, più semplicemente, comperate una clessidra che basta capovolgere al momento in cui mettete le uova nell'acqua bollente.

Le uova sono cotte quando la sabbia è passata dall'altra parte.

2. — Uova al piatto o allo specchio.

Fate fondere del burro in un piatto resistente al fuoco. Rompete le uova sopra questo piatto. Conditele con sale fino e pepe, e inaffiatele con un po' di crema o di latte.

Fate cuocere a fuoco lento. Sollevate due o tre volte il bianco perchè non si attacchi, passate una paletta arroventata sui tuorli, o mettete un pezzettino di burro.

Fate passare alcuni secondi al forno.

3. — Uova al burro nero.

Fate annerire del burro nella padella e rompete le uova dentro alla medesima con precauzione.

Quando sono rotte, versatele in un piatto caldo.

Fate passare nella padella una o due cucchiaiate d'aceto, che vuoterete sulle uova.

Cospargete con prezzemolo tritato.

4. — Uova alla crema.

Imburrate un piatto, rompetevi le uova, condite e mascherate con la crema.

Fate cuocere a fuoco lento.

5. — Uova sull'erba.

Nettate del crescione che condirete con olio, aceto, sale e pepe. Fate delle uova in padella e disponetele sul crescione.

6. — Uova al pomidoro.

Fate una salsa di pomidoro in un piatto da uova. Rompetevi sopra le uova e fate cuocere nel forno non troppo caldo.

7. — Uova alla "purée„.

Imburrate un piatto, nel quale metterete uno strato di *purée*.

Rompetevi sopra le uova e fate cuocere al forno non troppo caldo.

Si può adoperare una *purée* di carote, di patate, d'acetosa, ecc., o un fondo di funghi.

8. — Uova coi carciofi.

Fate cuocere dei carciofi nell'acqua bollente e salata, e togliete loro le foglie e la peluria.

Disponetene i fondi in un piatto imburrato, rompete le uova sopra questi fondi e fate cuocere al forno.

9. — Uova al prosciutto.

Imburrate un piatto, mettetevi uno strato di fette di prosciutto e rompetevi sopra le uova.

Fate cuocere al forno a calore temperato.

10. — Uova ai tartufi.

Fate cuocere a fuoco temperato del petto di porco con un po' di burro.

Mettete in un piatto, con una cucchiaiata di sugo o di brodo, un bicchierino di Madera. Rompetevi sopra le uova. Salate, impepate e fate cuocere al forno.

11. — Uova Rossini.

Fate saltare nel burro dei fegati di pollo tagliati a pezzi.

Rompete delle uova in un piatto imburrato e versatevi sopra i fegati cospargendoli con due pizzichi di Gruyère grattugiato e di midolla di pane in eguale misura.

Fate cuocere al forno.

Si possono surrogare i fegati con dei rognoni, cervelli e *ris de veau* (animelle di vitello).

Si può aggiungere una salsa di pomidoro o una salsa bianca.

12. — Uova Victoria.

Mettete uno strato di acciughe in un piatto bene imburrato. Rompete le uova sopra questo piatto, fate cuocere in forno e impepate con pepe di Caienna.

13. — Uova affogate o in camicia.

Fate bollire dell'acqua in una casseruola. Rompete le uova — mai più di due o tre alla volta — il più vicino possibile all'acqua.

Quando la pelle si è formata sulle uova, ritirate la casseruola dal fuoco, voltate le uova delicatamente con la schiumarola, lasciatele « affogare » per alcuni istanti, ritirateli con la schiumarola e mettetele in un piatto.

Allorchè tutte le uova sono cotte, sgocciolatele, inclinando il piatto e trattenendo le uova con la schiumarola.

Versatevi, allora, sopra una salsa alla *maître d'hôtel*, al sugo, salsa bianca o di pomidoro, o servitele con una *purée* di patate, acetosa, cicoria, ecc.

Esiste uno strumento speciale, comodissimo, per annegare le uova.

14. — Uova al formaggio.

Fate una salsa bianca e aggiungete 60 grammi di Gruyère tagliato finemente, che agiterete nella salsa stessa.

Versatela sopra le uova annegate e fate prender colore al tutto entro il forno.

Potete anche versare sulle uova del formaggio liquefatto nel burro e mettere poscia al forno.

15. — Uova annegate alla parigina.

Affogate le uova nella sciampagna; imburrate un piatto, che cospargerete di tartufi bianchi; posate le uova e copritele con uno strato di tartufi tritati finemente.

Mettete ogni cosa al forno per alcuni minuti e bagnate con sciampagna.

16. — Uova affogate ai datteri di mare.

Fate aprire un litro di datteri e metteteli asciutti in una casseruola sopra un fuoco vivo.

Fate liquefare un pezzo di burro nel quale scioglierete una cucchiaiata di farina, bagnate con l'acqua dei datteri e legate il tutto con un tuorlo d'uovo.

Affogate le uova. Versate la salsa nel piatto e aggiungete i datteri, ai quali avrete tolto i gusci.

17. — Uova annegate nel vino bianco.

Fate bollire un mezzo litro di vino bianco, nel quale affogherete le uova.

In altra parte sciogliete una cucchiaiata di farina nel burro e bagnate con vino bianco.

Versate la salsa nel piatto in cui sono le uova.

Si possono aggiungere crostoni fritti e fettine di limone.

18. — Uova alla " matelote ,,.

Affogate le uova nel vino bianco. In pari tempo fate rinvenire delle cipolline e dei pezzettini di lardo nel burro, ritirandoli poscia dal fuoco.

Sciogliete una cucchiaiata di farina nel burro, bagnate con vino bianco, rimettete le cipolle e il lardo. Aggiungete un mazzetto guarnito, scalogni e funghi.

Lasciate cuocere alcuni minuti e versate sulle uova.

19. — Uova alla Melania.

Fate friggere dei fondi di carciofo, già cotti nell'acqua bollente, e del pane tagliato in sottili dischi.

Disponete il tutto attorno al piatto, aggiungendo alcune fettine di limone. Affogate le uova e ponetele sui fondi di carciofo.

Versatevi sopra una salsa di pomodoro.

I carciofi possono essere sostituiti con melanzane.

20. — Uova ai cervelli.

Immergete i cervelli per alcuni minuti nell'acqua bollente.

Affogate le uova e versatevi sopra una salsa bianca.

Potete anche far friggere nel burro i cervelli dopo averli immersi nell'acqua bollente, e poscia affogare le uova.

Versate il burro sulle uova e sui cervelli, che preparerete in un piatto.

Si possono surrogare i cervelli con animelle di vitello o fegato di pollo.

21. — Uova fritte.

Fate cuocere della frittura. L'olio è preferibile al grasso.

Quando dalla frittura esce una specie di nebbia, rompete le uova dentro alla medesima e, dopo alcuni istanti, voltate con la schiumarola. Fate asciugare e servite le uova con prezzemolo fritto.

Si può inaffiare con una salsa piccante, *matelote* o di pomodoro.

Le uova fritte si aggiungono come guarnizione al pollo saltato e alle scaloppe.

22. — Uova ai ranocchi.

Spogliate e tagliate la parte posteriore dei ranocchi, della quale farete marinare le coscie un'ora nell'aceto con sale,

pepe, prezzemolo, cipolla, timo e alloro. Asciugatele, passatele nella farina e fatele friggere. Poi, fate friggere le uova.

Disponete tutto sopra un piatto e servite, sia con uno strato di prezzemolo tritato, sia con una delle salse indicate più sopra.

23. — Uova alla "bayonnese„.

Fate friggere nel burro dei crostoni tagliati a disco. Fate rinvenire altrettanti pezzetti, pure tagliati a disco, di prosciutto di Baiona. Fate friggere le uova. Preparate, alternando, prosciutto, pane e uova, e passate del brodo nel piatto dove il prosciutto è stato saltato.

Versate questa salsa sul tutto.

24. — Uova alla salsa verde.

Affogate le uova, ritiratele dall'acqua e lasciatele raffreddare.

Preparate una salsa all'olio e all'aceto che verserete sulle uova.

Cospargete il tutto di prezzemolo o di dragontea tritata.

25. — Uova alla gelatina.

Affogate le uova, che preparerete poi in un piatto. Versatevi sopra del brodo, nel quale avrete fatto cuocere dei pezzi di schiena di bue e di piede di vitello.

Raffreddandosi si formerà la gelatina.

Si può posare ogni uovo in una piccola forma per la crema.

26. — Uova bazzotte.

Mettete le uova nell'acqua bollente e lasciatevele quattro minuti.

Togliete loro i gusci, e servite le uova nella stessa maniera di quelle sode.

27. — Uova sode.

Lasciate le uova sette minuti nell'acqua bollente.

In questo modo non saranno nè troppo cotte — il che

dà loro dell'amaro — nè poco cotte — il che le rende viscose.

Si servono con una *purée* di legumi, o con salsa di pomodoro, bianca, ecc.

28. — Uova sode alla crema.

Fate indurire le uova che taglierete in due. Accomodatele in un piatto imburrato, mascheratele con della crema e fatele prender colore al forno.

29. — Uova sode alla "maitre d'hôtel„.

Fate indurire le uova, togliete loro i gusci e dividetele in due. Tagliate egualmente in due delle patate cotte nell'acqua.

Fate fondere in una casseruola un pezzo di burro ben grosso. Aggiungete sale, pepe, prezzemolo triturato e qualche goccia di sugo di limone o d'aceto.

Versate il tutto sulle uova.

30. — Uova dure alla pollastra.

Fate indurire le uova e tagliatele a dischi.

Sciogliete una cucchiaiata di farina nel burro fritto, bagnate con acqua e con mezzo bicchiere di vino bianco e aggiungete le uova con sale, pepe, erbe e funghi.

Al momento di servire, ritirate il mazzetto delle erbe, legate con un tuorlo d'uovo e spremete il succo d'un limone.

31. — Uova sode alla "Matelote„.

Fate indurire le uova e tagliatele in due. Fate rinvenire delle cipolline e dei lardelli nel burro, e poscia ritirateli dal fuoco.

Sciogliete una cucchiaiata di farina in questo burro, aggiungete cipolle, lardelli, un mazzetto guarnito, scalogno, funghi e uova.

Bagnate con vino rosso e lasciate cuocere da dieci a quindici minuti

32. — Uova alla trippa.

Fate indurire le uova e tagliatele in dischi. Fate cuocere a fuoco lento una dozzina di cipolle con un pezzo di burro e senza però lasciarle ingiallire.

Quando sono in *purée,* aggiungete, girando, una cucchiaiata di farina, bagnate con del latte, salate, impepate, mettete le uova per alcuni minuti e servite.

Si può anche bagnare questa salsa col brodo.

33. — Uova all'italiana.

Fate indurire le uova. Prendete dei maccheroni già cotti nell'acqua bollente, e una salsa di pomodoro molto condita.

Imburrate un piatto. Mettete successivamente uno strato di maccheroni, uno d'uova e uno di salsa.

Fate crostare al fuoco.

Questa maniera è comodissima per utilizzare i resti.

Si può surrogare la salsa di pomidoro con una salsa bianca.

34. — Uova farcite.

Fate indurire le uova e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Ritiratene i tuorli e pestateli con una eguale quantità di burro, di midolla di pane inzuppata nel latte, di funghi saltati al burro e d'erbe fini tritate, salate e impepate.

Triturate bene il tutto e riempite ogni metà di albume con questa salsa.

Imburrate un piatto, guarnitelo col resto della salsa, preparate sopra questo piatto le uova, cospargetele di pane grattugiato, inaffiate di burro liquefatto e mettete al forno temperato per mezz'ora.

Si può adoperare una salsa simile per i pomidoro e melanzane farcite di magro.

35. — Uova all'aurora.

Fate delle uova farcite come nel numero precedente.

Inaffiate con una salsa di pomidoro prima di metterle in forno.

36. — Frittelle d'uova.

Fate indurire sei uova, sgusciatele e tagliatele a dadi. Fate ridurre sul fuoco tre cucchiaiate di salsa bianca con due cucchiaiate di gelatina o, in mancanza, di brodo, aggiungete un etto di funghi finemente triturati.

Quando il tutto forma una *purée*, aggiungete le uova, che avvoltolerete ben bene nella salsa.

Mettetele a raffreddare a piccoli cumuli, date loro la forma allungata o rotonda e bagnatele nell'albume d'uovo battuto.

Mettetele sopra un coperchio e lasiatele scivolare nello strutto ben caldo.

Si può surrogare l'etto di funghi con un etto di gamberi. E anche si può mischiare a queste frittelle qualche patata.

Le frittelle possono servirsi con pollo saltato, *vol-au-vent*, scaloppe, ecc.

37. — Insalata d'uova sode.

Fate indurire delle uova e cuocere dei carciofi. Tagliate le uova in due e i carciofi in quattro.

Condite con egual quantità d'aceto e d'olio, mostarda, sale, pepe, dragontea e melissa triturata assieme.

38. — Uova alla russa.

Fate indurire delle uova, tagliatele per metà, pestate i tuorli assieme a delle acciughe e riempitene le uova.

Servite freddo come *hors-d'œuvre*, oppure panatele e fatele friggere.

39. — Uova all'imperiale.

Fate indurire le uova, sbucciatele e tagliatele in due in senso longitudinale.

Mettete da parte due tuorli che passerete allo staccio.

Fate una salsa bianca con della crema di Chantilly bene sbattuta.

Fate scaldare le uova in un po' di sciampagna, copritele con la salsa e cospargetele coi tuorli e con dei tartufi finemente triturati.

40. — Uovo di Pasqua baronessa Staffe.

Prendete una piccola vescica di montone che netterete e riempirete di tuorli d'uovo. Chiudetela con uno spago e mettetela a indurire nell'acqua bollente. Ritirate dall'acqua e togliete la vescica. Avrete così una grossa palla d'oro.

Introducete questa palla nel centro degli albumi d'uova, di cui avrete riempito una vescica di maiale.

Legate solidamente la vescica e fate bollire.

Liberate l'uovo *monstre* dal suo involucro.

Servite con una salsa piccante.

41. — Uova strapazzate.

Rompete le uova in un vaso, conditele e agitatele con una forchetta.

Fate liquefare del burro in una casseruola. Versatevi le uova quando il burro è lattiginoso e fate cuocere a fuoco temperato, agitando continuamente.

42. — Uova strapazzate al formaggio.

Procedete come il solito nel condire.

Aggiungete formaggio di Gruyère tagliato in sottilissime fette.

43. — Uova strapazzate al pane.

Fate friggere nel burro della midolla di pane tagliata in triangoli, rimettete del burro e versatevi sopra le uova.

44. — Uova strapazzate alle cipolle.

Fate friggere delle cipolle nel burro. Aggiungete altro burro e versatevi sopra le uova.

45. — Uova strapazzate ai capperi.

Procedete come al solito nel condire. Aggiungete i capperi. Si possono adoperare delle olive verdi o nere.

46. — Uova strapazzate ai pomidoro.

Togliete i semi e la buccia d'un grosso pomodoro, e tagliatelo a piccoli pezzi che farete cuocere nel burro e in un po' di vino bianco.

Agggiungete burro e versatevi sopra le uova.

47. — Uova strapazzate ai funghi.

Fate saltare i funghi nel burro. Quando sono cotti, rimettete del burro e versatevi sopra le uova.

48. — Uova strapazzate alle punte d'asparagi.

Immergete degli asparagi nell'acqua bollente, tagliateli a pezzi nel burro e versatevi sopra le uova.

49. — Uova strapazzate al sedano.

Fate cuocere il sedano nell'acqua, poi fatelo rinvenire nel burro e versatevi sopra le uova.

Si può, indifferentemente, adoperare sedano rapa o sedano a rami.

50. — Uova strapazzate alla lattuga.

Immergete la lattuga nell'acqua bollente, tritatela e aggiungetela alle uova.

Lo stesso si fa per la cicoria, l'acetosa, gli spinacci, ecc. Triturandoli finamente si possono anche adoperar crudi questi erbaggi.

51. — Uova strapazzate ai tartufi.

Aggiungete alcune fette di tartufi alle uova prima di farle cuocere.

52. — Uova alle animelle di vitello.

Immergete le animelle di vitello nell'acqua bollente. Togliete loro la pelle e tagliatele a pezzettini in una casse-

ruola dove avrete già rotto le uova. Aggiungete del burro e mettete sul fuoco agitando vivamente.

Le animelle di vitello possono surrogarsi con cervelli e rognoni.

53. — Uova al fegato d'oca.

Pestate il fegato, rompete le uova, mischiate il tutto insieme e mettete sul fuoco con un pezzo di burro abbastanza grosso.

54. — Uova strapazzate al prosciutto.

Tagliate del prosciutto o del lardo a dadi. Fatelo rinvenire col burro e versatevi sopra le uova.

55. — Frittata naturale.

Rompete le uova in un recipiente profondo. Salate, impepate e sbattete le uova con una forchetta.

Frattanto, fate fondere un grosso pezzo di burro nella padella.

Quando è ben caldo, ma non arrossato, versatevi le uova e agitatele perchè non si attacchino.

Quando le uova sono rapprese, gettatevi sopra un pezzettino di burro e lasciate prender colore.

Servite ripiegando in due la frittata.

Se volete render la frittata « più leggiera », sbattetela bene in modo da farla spumare, e aggiungetevi una cucchiaiata di latte.

Se la desiderate più nutriente, scioglietevi una cucchiaiata di farina.

56. — Frittata alle erbe fini.

Aggiungete alle uova sbattute, cerfoglio, dragontea e zibetto finemente tritati, o dell'acetosa cruda pure tritata.

Nel Delfinato si adoperano, per quest'uso, dei giovani germogli d'ortica.

57. — Frittata al formaggio.

Aggiungete alle uova sbattute del formaggio di Gruyère e procedete come per una frittata ordinaria.

Quando è cotta, cospargetela di formaggio grattugiato e fatele prender colore al forno.

Metterete 100 grammi di formaggio per ogni dozzina di uova.

58. — Frittata al pane.

Alla midolla: Sbricciolate della midolla di pane e sbattete più a lungo che per la frittata ordinaria.

Ai crostoni: Fate rinvenire dei crostoni nella padella con del burro o del sugo e versatevi sopra le uova.

59. — Frittata ai pomidoro.

Rompete le uova, aggiungetevi la salsa di pomidoro e procedete con le regole ordinarie.

Quando la frittata è cotta, accomodatela sopra un piatto e copritela con altra salsa.

60. — Frittata alle cipolle detta «Normanna»

Fate arrossare delle cipolle tagliate a dischi e messe nel burro.

Gettatevi sopra le uova e fate la frittata come d'ordinario.

Si possono anche far fondere delle cipolle tagliate a fette con del burro. Salate, impepate e bagnate col latte.

Aggiungete questa *purée* alle uova prima di sbatterle.

61. — Frittata ai funghi.

Fate saltare i funghi con del burro nella padella.

Gettatevi sopra le uova e rivoltate il tutto vivamente.

62. — Frittata parmentière.

1°. Fate saltare delle patate tagliate in dischi, in dadi o a fili.

Versatevi sopra le uova, alle quali aggiungerete del prezzemolo tritato.

2°. Aggiungete *purée* di patate alle uova, che sbatterete piuttosto a lungo.

3°. Grattugiate tre o quattro grosse patate e salate. Lasciate riposare, gettate l'acqua che le patate rendono, aggiungete ad esse due uova intiere, sbattete il tutto e versate nella padella dove avrete fatto liquefare burro e grasso. Lasciate cuocere un quarto d'ora, poi voltate dall'altra parte per far prendere il colore.

63. — Frittata alla giardiniera.

Tagliate in dadi una patata e una carota, aggiungete alcuni piselli e ciocche di cavolo fiore e fate imbiancare il tutto nell'acqua bollente.

Aggiungete ogni cosa alle uova prima di sbatterle.

Procedete, quindi, come per una frittata ordinaria.

64. — Frittata alle punte d'asparagi.

Immergete nell'acqua bollente degli asparagi e tagliatene tutta la parte verde nelle uova prima di sbatterle.

Fate la frittata.

65. — Frittata ai tartufi.

Con grande attenzione tagliate in forma rotonda dei tartufi e fateli saltare nella padella col burro.

Versatevi le uova sopra e agitate vivamente.

66. — Frittata al prosciutto.

Tagliate il prosciutto in pezzettini e fatelo rinvenire nella padella.

Gettatevi sopra le uova non salate.

67. — Frittata imbottita.

Fate una frittata delle solite. Versatevi sopra, quando la frittata è ancora nella padella, vale a dire prima che essa

sia piegata, o una *purée* d'acetosa, di spinacci, di cicoria, di patate, di carote, di piselli, ecc., o tagliatelli, maccheroni o riso già cotto, o un *ragoût* di funghi, tartufi, punte d'asparagi, piselli, riso, cervelli, rognoni di vitello, fegatini di pollo, ecc.

Per fare questi *ragoût* bisogna fondere un grosso pezzo di burro, nel quale scioglierete una cucchiaiata di farina; aggiungete ciò che mettete in *ragoût*, legume o carne, e bagnate con latte, brodo o vino bianco.

68. — Frittata all'italiana.

Fate una frittata con tre uova e due cucchiaiate di farina.

Tagliate due animelle a pezzettini, fatele rinvenire nel burro con una cucchiaiata di farina, una cipolla e alcune goccie di sugo di limone.

Guarnite la frittata con le animelle, versatevi sopra due bicchieri di crema densa, cospargetele di formaggio di Gruyère e mettetela in forno per mezz'ora.

69. — Frittata del curato.

Immergete nell'acqua bollente due pezzi di latte di carpio; triturateli minuti come uova di tonno (marinato o nuovo) e unitevi uno scalogno.

Mettete il tutto nella padella con del burro; quando questo è fuso, versate le uova e agitate rapidamente.

Fate fondere in un piatto del burro, aggiungete prezzemolo, cipolla tritata e qualche goccia di succo di limone, poscia disponete la frittata in un piatto.

70. — Frittata al pesce.

Le aringhe saure devono essere arrostite alla gratella. Bisogna poi togliere loro la spina e tagliarle in piccoli pezzi che si fanno saltare nel burro. Le uova non si saleranno.

Per i gamberi e granchi si pesta l'interno che si aggiunge alle uova.

Tutto il resto del pesce può essere utilizzato in una frittata, e lo si aggiunge alle uova prima di sbatterle.

71. — Arcobaleno di frittate.

Sbattete due uova con due cucchiaiate di salsa di pomidoro densissima, e fate la frittata.

Sbattete due uova con del verde di spinacci, e, in mancanza di questi, con molte erbe fini, e fate la frittata.

Sbattete due tuorli d'uova con dei crostini fritti ben dorati e fate la frittata.

Sbattete a neve i due albumi che restano e fatene una frittata.

Mettete tutto sopra un piatto, e disponete i colori con gusto.

72. — Frittata fritta.

Fate delle frittate di due uova o di tre al più.

Tagliatele in due, passate i pezzi in un albume d'uovo sbattuto con la midolla di pane. Ciò fatto, gettate i pezzi nel burro caldo.

Disponete il tutto in un piatto con del prezzemolo fritto.

73. — Crostata d'uova.

1° Fate fondere un pezzo di burro, nel quale mischierete della midolla di pane, tuorlo d'uova, prezzemolo e cipolline tritati. Fate formar la crosta a fuoco lento. Rompete poi le uova su questa crosta.

2° Mischiate la midolla di pane con due tuorli d'uova, prezzemolo, cipollina e acciughe tritati minutamente.

Imburrate un piatto e fate formar la crosta a questa mescolanza sopra un fuoco moderato.

Rompete le uova sopra la crosta e disponetevi qualche crostone.

Battete a neve i due albumi d'uova; con essi mascherate il tutto e fate cuocere al forno.

74. — Uova alla spagnuola.

Imburrate delle piccole forme per paste dolci.

Ornatene il fondo con dei tartufi e della lingua.

Rompete un uovo crudo in ogni forma e fate cuocere a bagnomaria.

Togliete dalla forma con gran cura, mettete in un piatto e inaffiate con una salsa spagnuola.

75. — Uova in pelle di Spagna.

Sciogliete le uova con del sugo (una cuchiaiata per ogni uovo). Condite, mettete in un piatto e fate cuocere a bagnomaria.

Quando questo miscuglio è rappreso, dividetelo a pezzi e inaffiatelo con un buon sugo.

76. — Uova in cassa.

Fate delle cassettine di carta, mettete del burro e delle erbe finamente tritate.

Rompete le uova sopra ciascuna di queste cassette, cospargete di Gruyère grattugiato, salate, impepate e mettete un pezzetto di burro.

Fate cuocere tre minuti sulla gratella e un minuto nel forno.

77. — Uova alla «Divonnette».

Comperate delle croste di «boccate della regina» e versatevi una cucchiaiata di latte.

Sbattete tre uova a neve, mettetene un po' in ogni crosta e cospargete di formaggio di Gruyère grattugiato.

78. — Uova alla Brillat Savarin.

Pesate, prima di romperle, le uova che adoperate. Mettete il quarto di questo peso di formaggio Gruyère affettato finamente e il sesto di questo peso di burro.

Rompete e sbattete le uova in una casseruola. Aggiungete il burro e il formaggio.

Mettete su un fuoco vivo, e mescolate con un cucchiaio.

Salate poco e impepate molto.

Servite quando le uova sono diventate spesse.

79. — Uova alla « Vrignoise ».

Separate i tuorli dagli albumi e lasciate i tuorli nei loro gusci.

Sbattete gli albumi a neve, condite di sale e di pepe. Versate questa neve in una forma imburrata e mischiatevi qualche cucchiaiata di crema.

Posate i tuorli d'uova su questa neve.

Fate cuocere in forno.

80. — Soufflé.

Il *Soufflé* è un piatto squisito e che può farsi con qualunque legume, pesce o carne.

Sciogliete coi tuorli ciò che volete adoperare.

Condite, sbattete gli albumi fino a che non diventino come neve. Incorporatevi adagio adagio i tuorli, versate in una forma imburrata e fate cuocere un quarto d'ora al forno.

Se aggiungete ai tuorli una salsa bianca, un fegato di pollo pestato, meglio d'anitra, farete una « focaccia » di pollo.

I *soufflés* di cervello, di animelle di vitello, di pernice, di beccaccia, ecc., sono delicatissimi.

Soufflé alle ostriche. — Tagliate ostriche a pezzetti, pestatele e passatele allo staccio, aggiungetevi due tuorli d'uova con del burro fuso e con un po' di crema densa. Aggiungete anche la neve avuta da tre albumi e alcune ostriche intiere.

Imburrate una forma, copritela con una carta imburrata e fate cuocere al forno una mezz'ora.

Il *Soufflé* inzuccherato è fatto con la *purée* di marroni, di zucca, di pomi, ecc.; col riso, coi vermicelli, con la tapioca, con la fecola, con la farina di granoturco profumata con la vainiglia, col tè, col caffè, con la cioccolata, col fior d'arancio e con qualche goccia di limone, coi frutti o con le conserve dei medesimi.

Soufflé russo. — Incorporate della marmellata di lamponi indolcita con lo zucchero (aromatizzato col succo d'un'arancia), con tre tuorli d'uova.

Mischiate cogli albumi delle uova ridotti a neve, e fate cuocere venti minuti in una forma imburrata.

81. — Frittata «Soufflé».

Separate i bianchi e sbattete i tuorli con quattro cucchiaiate di zucchero in polvere.

Aromatizzate con succo di limone, di fior d'arancio, con vainiglia o con cannella.

Sbattete gli albumi in neve consistente, incorporatevi i tuorli e fate fondere un grosso pezzo di burro nella padella.

Versatevi le uova quando sono rapprese, mettete la frittata, piegandola in due, in un piatto ove avrete fatto fondere un grosso pezzo di burro.

Cospargete con zucchero in polvere, mettete in forno e ritirate quando la frittata è montata.

Si può aggiungere qualche cucchiaiata di crema o un bicchierino di rhum o di kirsch ai tuorli delle uova.

82. — Frittata al rhum.

Sbattete le uova, aggiungendovi zucchero e rhum.

Procedete come per una frittata ordinaria.

Prima di piegar la frittata, cospargetela di zucchero e date fuoco ad un bicchiere di rhum avanti di versarlo sulla frittata.

La frittata al kirsch, essa pure eccellente, si fa nella medesima maniera.

83. — Frittata dolce.

Fate una frittata ordinaria, ma inzuccherata e un po' più cotta delle solite.

Prima di piegarla, stendetevi sopra uno strato di conserva di frutta.

Cospargetela di zucchero e passatevi sopra la paletta arroventata.

84. — Frittata celestina.

Fate quattro frittate di tre uova ciascuna.

Guarnitene due di marzapane e due di conserva di frutta.

Cospargetele di zucchero e passatevi sopra la paletta arroventata.

85. — Frittata di mele.

Rompete le uova, sbattetele con del latte e con delle fette di mela tagliate a disco e fate saltar al burro.

Cuocete come al solito e servite dopo avere inzuccherato.

86. — Frittata agli aranci.

Aggiungete alle uova, prima di sbatterle, degli spicchi di arancia.

Inzuccherate fortemente e fate cuocere come una frittata semplice.

87. — Frittata Alessandro Dumas.

Aggiungete 250 grammi di ciliege nere (togliendo loro i picciuoli) a sei uova.

Sbattete vigorosamente e fate cuocere un po' più di una semplice frittata.

88. — Frittata Giovanna senza terra.

Sbattete sei uova fino a farle diventar neve. Sbattete i tuorli assieme a dello zucchero, un confetto con mandorla pestato, un poco di scorza d'arancio e del limone candito.

Aggiungete un bicchierino di maraschino.

Fate cuocere al burro poco caldo perchè la frittata rimanga bionda.

Disponete il tutto sopra un piatto, cospargete di zucchero e fatevi passar sopra la paletta arroventata.

89. — Frittata sorpresa (Grido di Parigi).

Preparate una frittata con zucchero di vainiglia, albumi e tuorli d'uova.

Stendete uno strato di questa mescolanza su un piatto ben freddo.

In mezzo a questo strato fate un buco, in fondo al quale lascerete un sottile strato di frittata.

In questo buco ponete del gelato al limone o alla vainiglia.

Ricuoprite il tutto col resto della frittata, alla quale non darete più di tre o quattro centimetri d'altezza.

Ponete il piatto sopra un altro piatto pieno d'acqua fredda o di ghiaccio triturato.

Mettete nel forno caldissimo, ma in fondo, in maniera che il calore venga di sopra.

Lasciate cuocere tre minuti e servite.

Prima di far la cottura, cospargete la frittata di zucchero candito, che darà alla superficie della frittata un grazioso colore dorato.

90. — «Flan» o uova al latte.

Fate intiepidire un mezzo litro di latte; inzuccherate e aromatizzate a vostro gusto vainiglia, limone o fior d'arancio.

Sbattete tre tuorli e due albumi d'uova, che incorporerete al latte.

Fate cuocere per circa mezz'ora al forno con calore moderato.

Cospargete di zucchero, di canella o di noce moscata grattugiata.

90 *bis.* — Uova in forma.

Cuocete dello zucchero e lasciatelo brunire con una cucchiaiata d'acqua in una forma; preparate le uova come è stato indicato più sopra e cuocete al forno.

Fate raffreddare lo stampo nell'acqua e rovesciatelo mettendovi sopra un piatto.

Servite con una crema.

91. — Uova alla neve.

Sbattete i bianchi a neve, con dello zucchero.

Fate scaldare in una casseruola un litro di latte inzuccherato e aromatizzato.

Prendete con una schiumarola o un cucchiaio un po' di neve, che introdurrete nel latte bollente.

Cospargetele di zucchero e passatevi sopra la paletta arroventata.

85. — Frittata di mele.

Rompete le uova, sbattetele con del latte e con delle fette di mela tagliate a disco e fate saltar al burro.

Cuocete come al solito e servite dopo avere inzuccherato.

86. — Frittata agli aranci.

Aggiungete alle uova, prima di sbatterle, degli spicchi di arancia.

Inzuccherate fortemente e fate cuocere come una frittata semplice.

87. — Frittata Alessandro Dumas.

Aggiungete 250 grammi di ciliege nere (togliendo loro i picciuoli) a sei uova.

Sbattete vigorosamente e fate cuocere un po' più di una semplice frittata.

88. — Frittata Giovanna senza terra.

Sbattete sei uova fino a farle diventar neve. Sbattete i tuorli assieme a dello zucchero, un confetto con mandorla pestato, un poco di scorza d'arancio e del limone candito.

Aggiungete un bicchierino di maraschino.

Fate cuocere al burro poco caldo perchè la frittata rimanga bionda.

Disponete il tutto sopra un piatto, cospargete di zucchero e fatevi passar sopra la paletta arroventata.

89. — Frittata sorpresa (Grido di Parigi).

Preparate una frittata con zucchero di vainiglia, albumi e tuorli d'uova.

Stendete uno strato di questa mescolanza su un piatto ben freddo.

In mezzo a questo strato fate un buco, in fondo al quale lascerete un sottile strato di frittata.

In questo buco ponete del gelato al limone o alla vainiglia.

Ricuoprite il tutto col resto della frittata, alla quale non darete più di tre o quattro centimetri d'altezza.

Ponete il piatto sopra un altro piatto pieno d'acqua fredda o di ghiaccio triturato.

Mettete nel forno caldissimo, ma in fondo, in maniera che il calore venga di sopra.

Lasciate cuocere tre minuti e servite.

Prima di far la cottura, cospargete la frittata di zucchero candito, che darà alla superficie della frittata un grazioso colore dorato.

90. — «Flan» o uova al latte.

Fate intiepidire un mezzo litro di latte; inzuccherate e aromatizzate a vostro gusto vainiglia, limone o fior d'arancio.

Sbattete tre tuorli e dué albumi d'uova, che incorporerete al latte.

Fate cuocere per circa mezz'ora al forno con calore moderato.

Cospargete di zucchero, di canella o di noce moscata grattugiata.

90 *bis*. — Uova in forma.

Cuocete dello zucchero e lasciatelo brunire con una cucchiaiata d'acqua in una forma; preparate le uova come è stato indicato più sopra e cuocete al forno.

Fate raffreddare lo stampo nell'acqua e rovesciatelo mettendovi sopra un piatto.

Servite con una crema.

91. — Uova alla neve.

Sbattete i bianchi a neve, con dello zucchero.

Fate scaldare in una casseruola un litro di latte inzuccherato e aromatizzato.

Prendete con una schiumarola o un cucchiaio un po' di neve, che introdurrete nel latte bollente.

Coprite così tutta la superficie della casseruola, poi rivoltate ogni pezzo.

Quando tutti i pezzi sono cotti, deponeteli in un piatto.

Continuate così sino a che avrete neve.

Servite con una crema.

91 *bis.* — Focaccia alla neve.

Sbattete a neve sei albumi d'uova con due cucchiaiate di zucchero in polvere.

Fate cuocere a bagnomaria o al forno temperato, in una forma spalmata di zucchero cotto.

Fate bollire un litro di latte bene inzuccherato, al quale aggiungerete i tuorli d'uova diluiti prima nel latte freddo e nello zucchero cotto.

Versate questa crema sugli albumi d'uova, che toglierete dalla forma appena cotti.

92. — Uova ai fiori.

Sbattete sei tuorli d'uova, tre albumi, un confetto con mandorla pestato, dei fiori d'arancio o delle violette polverizzate, e un pezzo di burro grosso come una noce.

Fate cuocere il tutto a forno temperato.

93. — Meringhe.

Sbattete a neve solidissima sei albumi d'uova e aggiungete una mezza libbra di zucchero in polvere passato allo staccio e della vainiglia pure in polvere.

Prendete a cucchiaiate questa neve e fatela scivolare in una carta bianca, deposta su una tavoletta o su un cartone.

Abbiate cura di tener lontane l'una dall'altra le meringhe, perchè esse non debbono toccarsi gonfiando, e cospargetele di zucchero.

Mettetele in un forno poco caldo e lasciatele cuocere due ore a fuoco temperato.

Quando sono cotte, staccatele dalla carta; inzuppate la carta d'acqua, se esse vi restano appiccicate; posate un

cucchiaio dentro per abbassare la parte che non è cotta, e rimettete per alcuni minuti al forno.

Guarnite con panna montata.

Si può farle in forma di pane di zucchero.

Vi si aggiungono fiori di violetta o di arancio abbrustoliti nello zucchero.

Si possono mascherare le *purées*, le conserve, il riso, il semolino, ecc., ecc. con del « meringato ».

Sbattete un albume d'uovo con tre cucchiaiate di zucchero in polvere e stendete su un piatto.

Rimettete cinque minuti in forno.

94. — Uova ai banani.

Tagliate i banani a fette e inaffiateli con un bicchierino di maraschino.

Sbattete tre uova a neve e aggiungete ad esse due cucchiaiate di zucchero in polvere vainigliato.

Passate i banani nelle uova sbattute a neve, imburrate un piatto, mettetevi i banani, cospargeteli di zucchero in polvere e fate cuocere al forno.

Le arance e le mele possono prepararsi in eguale maniera.

95. — Uova alla crostata.

Diluite una cucchiaiata di farina in quattro tuorli d'uova. Aggiungetevi acqua di fior d'arancio, limone verde grattato, zucchero e un bicchiere di crema. Fate cuocere, rimescolando, ritirate dal fuoco e aggiungete della marmellata di albicocche.

Fate annegare le uova, togliete il tuorlo dalle medesime e riempite l'albume con questa crema; fate formar la crosta; al restante, nel forno, accomodatevi le uova sopra e cospargetele di zucchero.

96. — Uova ai pistacchi.

Diluite insieme crema fresca, sei uova intiere, pistacchi pestati, scorza di limone e un pezzetto di zucchero.

Fate cuocere a fuoco temperato in una casseruola, agitate, cospargete di zucchero, levate dal fuoco e passate sopra al tutto con la paletta arroventata.

97. — Uova ai taglierini.

Fate un vuoto nel centro di mezzo litro di farina, rompetevi tre uova e diluite quanta più farina potrete.

Prendete una piccola quantità di questa pasta, stendetela allo spessore di un millimetro e tagliatela in piccole striscie, di un mezzo centimetro.

Lasciate asciugare per un'ora.

Fate cuocere i taglierini nell'acqua bollente, fortemente salata, circa venti minuti. Lasciateli sgocciolare e fateli saltare nel burro.

98. — Crema.

Fate scaldare un litro di latte inzuccherato. Diluite i tuorli d'uova con un po' di latte freddo e aggiungetevi un po' di latte caldo.

Ritirate la casseruola dal fuoco, versate i tuorli nel latte caldo rimescolando, mettete per alcuni istanti sul fuoco continuando a rimescolare.

Quando le uova sono condensate, ritiratele dal fuoco. La crema è fatta.

99. — Crema-zabaione.

Mischiate in una casseruola sei tuorli d'uova e sei cucchiaiate di zucchero in polvere, versate poco a poco un bicchiere di vino bianco, sbattendo il tutto su un fuoco moderato.

Quando è bene spumeggiante, servite con dei biscotti.

100. — Cavoli.

Fate scaldare un litro d'acqua con sessanta grammi di burro e altrettanti di zucchero strofinato con del limone.

Quando l'acqua bolle, mettete della farina sino a che la

pasta sia densa, mescolando continuamente durante la mezz'ora di cottura.

Ritirate dal fuoco, mescolate per qualche altro istante, poi rompete successivamente otto uova, mescolando e sbattendo ad ogni uovo introdotto nella miscela.

Prendete dei pezzetti di questa pasta col manico di un cucchiaio.

Poneteli a distanza su una lastra di latta imburrata.

Metteteli al forno poco caldo e sorvegliatene la cottura.

Si possono anche cospargere con mandorle pestate.

Legamento.

Rompete un uovo. Separate l'albume dal tuorlo e togliete il germe.

Diluite il tuorlo con un po' di acqua fredda. Aggiungete lentamente il liquido che legate, poi versate il tutto nella salsa e mescolate vigorosamente e accuratamente.

Fate rapprender la salsa, ma non lasciate più bollire, perchè si altererà immediatamente.

Salsa di pomidoro.

Tagliate in due cinque o sei grossi pomidoro che farete cuocere durante mezz'ora con timo, alloro, prezzemolo, scalogno, chiodo di garofano e pepe in granelli. Passate allo staccio.

Diluite una cucchiaiata di farina nel burro, incorporate, mescolando lentamente la *purée* ottenuta e lasciate cuocere per alcuni minuti.

La salsa è migliore quando si fanno cuocere i pomidoro con un bicchiere di vino bianco o di brodo.

Salsa bianca, detta "Béchamel„.

Fate fondere un pezzo di burro nel quale diluirete una cucchiaiata di farina, e mescolate con un cucchiaio di legno.

Quando la salsa è rappresa, ritiratela dal fuoco, salate, impepate e mettete un pezzetto di burro, che farete liquefare rimescolando.

Salsa piccante.

Mischiate due cucchiaiate di farina nel burro, lasciate arrossare, bagnate con del brodo, o, in mancanza di questo, con dell'acqua.

Mettete prezzemolo, scalogni, cipolle e chiodi di garofano. Lasciate cuocere per mezz'ora e aggiungete, prima di servire, dei cetriuoli tritati o tagliati a fette con una cucchiaiata d'aceto.

Salsa bianca di cipolle.

Tagliate a fette sottili delle cipolle e fatele cuocere in un pezzo di burro. Coprite accuratamente, se temete che si attacchino o prendano colore, e bagnate con acqua calda. Quando sono ridotte in *purée*, aggiungete una cucchiaiata di farina, che diluirete diligentemente bagnando con del latte.

Rendetene più piccante il gusto con del pepe e della noce moscata.

Salsa spagnuola.

In 60 grammi di burro diluirete due cucchiaiate di farina. Bagnate con brodo o con sugo di carne e lasciate cuocere un'ora e mezza.

Schiumate accuratamente, poi, con un cucchiaio, prendete della salsa, che lascierete ricadere dall'alto, mentre bolle.

Quando la salsa è abbastanza densa, passatela allo staccio e mettetevi un pezzettino di burro.

Salsa alla "Maître d'Hôtel„.

Fate fondere del burro. Salate e impepate. Mettetevi del succo di limone.

Salsa inglese al latte.

Formate una pallottola di pane, umettata di burro.

Fate scaldare del latte, nel quale diluirete la midolla di pane.

Condite con sale e pepe.
Profumate con un chiodo di garofano o con del limone.

Salsa tartara.

Tritate tre scalogni, del cerfoglio, della dragontea, e metteteli in un vaso di terra, a preferenza con del sale, del pepe, dell'aceto, una cucchiaiata di mostarda, tre cucchiaiate di salsa bianca fredda e due tuorli d'uova crudi.

Versate l'olio goccia a goccia, agitando continuamente. La salsa deve essere molto densa

Salsa « Ravigote ».

Tritate finamente prezzemolo, dragontea, cipollina e pimpinella, che mischierete a due tuorli d'uova e quattro acciughe pestate.

Incorporate il tutto, mescolando sempre, con quattro cucchiaiate d'olio, una d'aceto, una di mostarda, sale e pepe.

Salsa all'aurora.

Mischiate tre cucchiaiate di crema vellutata con una di pomidoro, più un buon etto di burro, agitando la salsa che non lascierete più bollire.

Uova al piatto o allo specchio.

Al naturale.
Al formaggio.
Al burro nero.
Alla crema.
Alla salsa bianca.
Ai pomidoro.
Ai funghi.
Alle punte di asparagi.
Ai tartufi.
Ai piselli.
Ai carciofi.
Alle olive.
Al sedano.
Alla *purée* di carote.
Alla *purée* di patate.
Alla *purée* di piselli.
Alla *purée* d'acetosa.
Alla *purée* di spinacci.
Alla *purée* di cicoria.
Ai maccheroni.
Ai taglierini.
Al riso.
All'erba.
Al lardo.
Al prosciutto.
Alle salsicce.
Alla Tartufo.
Alla Rossini.

Uova affogate e in camicia.

Alla *maître d'hôtel.*
Al burro nero.
Al sugo.
Alla crema.
Alla salsa bianca.
Al formaggio.
Alla pollastra.
Alla Sainte-Menehould.
Alla *matelote.*
Alla trippa.
Alla salsa inglese col latte.
Alla salsa di pomidoro.
Alla *purée* di piselli.
Alla *purée* di patate.
Alla *purée* di acetosa.
Alla *purée* di carote.
Alla *purée* di cicoria.
Alla Melania.
Alla parigina.
All'acetella.
Alla tartara.
Alla *mayonnaise.*
Alla *purée* di spinacci.
Con *ragoût* di punte d'asparagi.
Con *ragoût* di piselli.
Con *ragoût* di rognoni.
Con cervelli o animelle di vitello.
Con fave.
Con sedani al sugo.
Con taglierini
Con riso ai pomidoro.
Con lattuga alla crema.
Con *ragoût* di tartufi.
Con *ragoût* di funghi.
Con prosciutto saltato.
Con battuto di carne.
Con fagiuoli bianchi alla crema.
Con fagiuoli bianchi al vino.
Con burro d'acciughe.
Con datteri di mare.
In gelatina.

Uova fritte.

Alla salsa piccante.
Al sugo col peperone.
Alla *remoulade.*
Alla *ravigote.*
Alla *poivrade.*
Al burro d'acciughe.
Ai ranocchi.
Alla *bayonnaise.*
Coi *beignets.*
Con le scaloppe.
Col pollo saltato.
Coi cervelli fritti.

Uova bazzotte.

Alla *maître d'hôtel.*
Al burro nero.
Alla crema.
Alla salsa bianca.
Alla salsa bianca di cipolle.
Al formaggio.
Alla *matelote.*
Alla trippa.

All'acetella.
Alla tartara.
Alla *poivrade*.
Al sugo.
Al burro d'acciughe.
Ai pomidoro.
Alle *andives*.
Al sedano al sugo.
Alla lattuga con la crema.
Ai funghi.
Alle punte d'asparagi.
Ai piselli.
Ai fondi di carciofo.
Alla sassefrica.
Ai cardi.
Ai rognoni.
Ai cervelli.
Alle animelle.
Ai fegatini di pollo.
Al riso.
Ai maccheroni.
Alle *purées*.
Al battuto.

Uova dure.

Alla *mayonnaise*.
Alla *poivrade*.
Alla *ravigote*,
Alla *remoulade*.
Alla pollastra.
Alla Sainthe-Menehould
Alla *matelote*.
Alla trippa.
Alla crema.
All'italiana.
Alle russa.
All'aurora.
All'imperiale.
Alla salsa bianca di cipolle.
Alla salsa piccante.
Alla *maître-d'hôtel*.
Al burro nero.
Al formaggio.
Al sugo.
Ai carciofi,
Ai pomidoro.
Col tonno macinato.
Col sedano e la mostarda.
Con la *purée* di piselli.
Con la *purée* di carote.
Con la *purée* di patate.
Con la *purée* d'acetosa.
Con la *purée* di cicoria.
Con la *purée* di spinacci.
Con la *purée* di lenticchie.
Col salcraut.
Con la sassefrica.
Frittelle d'uova.
In insalata.
L'uovo di Pasqua.
Uova farcite.
Uova panate e fritte.

Uova strapazzate.

Al sugo.
Alla crema.
Al formaggio.
Alle erbe fini.

Alle olive.
Ai pomidoro.
Alle punte di asparagi.
Ai funghi.
Ai capperi.
Ai piselli.
Ai tartufi.
Alle cipolle.
Ai pomidoro.
Al pane.
Alle *purées*.
Ai granchiolini.
Alle acciughe.
Ai gamberi.
Al latte di carpio.
Alle aringhe saure.
Al tonno.
Al prosciutto.
Al lardo.
Alle creste di gallo.
Ai fegati d'oca.
Ai cervelli.
Ai rognoni.
Alle animelle di vitello.
Ai taglierini.

Frittate.

Alle erbe fini.
Al formaggio.
Alla crema.
Alla *parmantière*.
Alla giardiniera.
Alla delfinese.
Alla normanna.
All'italiana.
Ai pomidoro.
Alle punte di asparagi.
Ai funghi.
Alle olive.
Ai capperi.
Al pane.
Alle patate.
Al sedano.
All'acetosa cruda e cotta.
Alle *purées*.
Alle acciughe.
Ai granchiolini.
Alle aringhe saure.
Al tonno.
Alla lattuga.
Al formaggio d'Italia.
Al lardo.
Arcobaleno di frittate.
Al prosciutto.
Ai rognoni.
Ai cervelli.
Ai fegatini di pollo.
Alle animelle di vitello.
Ai piselli.
Al riso.
Ai maccheroni.
Del curato.
Fritta.
Imbottita.
Ritornata.

Maniere diverse.

Crostata d'uova.
Soufflé al pesce.
Soufflé ai fegatini di pollo.
» alle pernici.

Soufflé alle beccacce.
» d'ostriche.
» di patate.
» di carote.

Uova alla spagnuola.
» alla « Divonnette ».
» alla « Vrignoise ».
» in pelle di Spagna.
» in cassa.

Frittate inzuccherate.

Allo zucchero cotto.
Al rhum.
Al kirsch.
Alle conserve di frutta.
Ai pomi.
Agli aranci.
All'angelica.
Alle mandorle.
Alle uve.
Ai pistacchi.
Ai maccheroni.
Alle mandorle tostate nello zucchero.
Alla zucca.
Alessandro Dumas.
Celestina.
Giovanna senza terra.
Sorpresa.

Piatti d'uova inzuccherate.

Crema-zabaione.
» al cioccolato.
» alla vainiglia.
» al caffè.
» al tè.
» al fior d'arancio.
» alla caramella.
» al limone.
Meringué sulla *purée* di marroni.
» alle mele.
Meringués.
Soufflée alla zucca.
» al semolino.
» alla fecola.

Soufflée al riso.
» al lampone.
» alle conserve di frutta.
» ai fiori con le mandorle tostate nello zucchero.
Uova al latte.
» in forma.
» alla neve.
» alla crostata.
» all'arancio.
» ai banani.
» ai pistacchi.
» alle mandorle.

INDICE

per ordine alfabetico

INTRODUZIONE . . . . . Pag. 3
Arcobaleno di frittate . . . . . » 20
Cavoli . . . . . » 28
Crema . . . . . » ivi
» zabione . . . . . » ivi
Crostata d'uova . . . . . » 20
« Flan » o uova al latte . . . . . » 25
Foccaccia alla neve . . . . . » 26
Frittata naturale . . . . . » 16
» alle erbe fini . . . . . » ivi
» al formaggio . . . . . » 17
» al pane . . . . . » ivi
» ai pomidoro . . . . . » ivi
» alle cipolle, detta « Normanna » . . . . . » ivi
» ai funghi . . . . . » ivi
» « parmentière » . . . . . » ivi
» alla giardiniera . . . . . » 18
» alle punte d'asparagi . . . . . » ivi
» ai tartufi . . . . . » ivi
» al prosciutto . . . . . » ivi
» imbottita . . . . . » ivi
» all'italiana . . . . . » 19
» del curato . . . . . » ivi
» al pesce . . . . . » ivi
» fritta . . . . . » 20
» « Soufflée » . . . . . » 23
» al rhum . . . . . » ivi
» dolce . . . . . » ivi
» celestina . . . . . » ivi
» di mele . . . . . » 24
» agli aranci . . . . . » ivi
» Alessandro Dumas . . . . . » ivi
» Giovanna senza terra . . . . . » ivi
» sorpresa *(Grido di Parigi)* . . . . . » ivi
Frittelle d'uova . . . . . » 13

R. ACCADEMIA DI BELLE ARTI PARMA
INV. 4920

Insalata d'uova sode . . . . . *Pag.* 13
Legamento . . . . . » 29
Meringhe . . . . . » 26
Salsa di pomidoro . . . . . » 29
» bianca detta « Béchamel » . . . . . » ivi
» piccante . . . . . » 30
» bianca di cipolle . . . . . » ivi
» spagnuola . . . . . » ivi
» alla « Maître-d'Hôtel » . . . . . » ivi
» inglese al latte . . . . . » ivi
» tartara . . . . . » 31
» « Ravigote » . . . . . » ivi
» all'aurora . . . . . » ivi
« Soufflée » . . . . . » 22
Uova ai taglierini . . . . . » 28
» alla « coque » . . . . . » 5
» alla Brillat Savarin . . . . . » 21
» al piatto o allo specchio . . . . . » 5
» al burro nero. . . . . » ivi
» alla crema . . . . . » 6
» sull'erba . . . . . » ivi
» al pomodoro . . . . . » ivi
» alla « purée » . . . . . » ivi
» coi carciofi . . . . . » ivi
» al prosciutto . . . . . » ivi
» ai tartufi . . . . . » 7
» Rossini . . . . . » ivi
» Victoria . . . . . » ivi
» affogate o in camicia. . . . . » ivi
» al formaggio . . . . . » 8
» annegate alla parigina . . . . . » ivi
» affogate ai datteri di mare . . . . . » ivi
» annegate nel vino bianco . . . . . » ivi
» alla « matelote » . . . . . » ivi
» alla Melania . . . . . » 9
» ai cervelli . . . . . » ivi
» fritte . . . . . » ivi
» ranocchi . . . . . » ivi
» alla « bayonnaise » . . . . . » 10
» alla salsa verde . . . . . » ivi
» alla gelatina . . . . . » ivi
» bazzotte . . . . . » ivi
» sode . . . . . » ivi
» sode alla crema. . . . . » 11
» sode alla « Maître-d'Hôtel » . . . . . » ivi

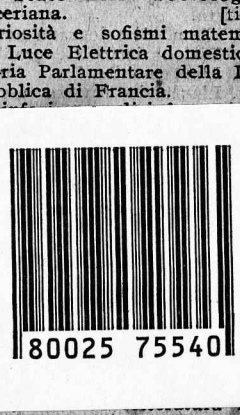
Uova dure alla pollastra . . . . . Pag. 11
» sode alla « Matelote » . . . . . » ivi
» alla trippa . . . . . » 12
» all'italiana . . . . . » ivi
» farcite . . . . . » ivi
» all'aurora . . . . . » ivi
» alla russa . . . . . » 13
» all'imperiale . . . . . » ivi
» strapazzate . . . . . » 14
» » al formaggio . . . . . » ivi
» » al pane . . . . . » ivi
» » alle cipolle . . . . . » ivi
» » ai capperi . . . . . » ivi
» » ai pomidoro . . . . . » 15
» » ai funghi . . . . . » ivi
» » alle punte d'asparagi . . . . . » ivi
» » al sedano . . . . . » ivi
» » alla lattuga . . . . . » ivi
» » ai tartufi . . . . . » ivi
» » alle animelle di vitello . . . . . » ivi
» al fegato d'oca . . . . . » 16
» al prosciutto . . . . . » ivi
» alla spagnuola . . . . . » 20
» in pelle di Spagna . . . . . » 21
» in cassa . . . . . » ivi
» alla « Divonnette » . . . . . » ivi
» alla « Vrignoise » . . . . . » 22
» in forma . . . . . » 25
» alla neve . . . . . » ivi
» ai fiori . . . . . » 26
» ai banani . . . . . » 27
» alla crostata . . . . . » ivi
» ai pistacchi . . . . . » ivi
Uove di Pasqua, baronessa Staffe . . . . . » 14

BIBLIOTECA DEL POPOLO

a Centesimi 70 il Volume :: Volume doppio Lire 1.40

ULTIMI VOLUMI PUBBLICATI:

512. Formulario di chimica organica. - Parte II.
513. Storia e antologia della letteratura turca.
514. L'« Iliade » esposta al popolo. - Parte I.
515. L'arabo parlato.
516. L'« Iliade » esposta al popolo. - Parte II.
517. Manuale di chimica analitica qualitativa.
518. Storia e Antologia della letteratura araba.
519. Vade-mecum del saggiatore dei metalli.
520. Eccezioni fonetiche della lingua francese.
521. I secoli della letteratura italiana: Il Seicento.
522. Teoria del regolo calcolatore e sue applicazioni.
523. I secoli della letteratura italiana: L'Ottocento.
524. Vade-mecum dell'italiano in Giappone.
525. Topografia pratica.
526. Storia degli Stati Uniti.
527. Rimario della lingua italiana - Vol I.
528. Idem. - Vol. II.
529. Geografia storico-politica.
530. La luce elettrica.
531. La cooperativa di consumo.
532. La Legge Elettorale Politica del 1912.
533. La Stenografia. - Vol. I.
534. Idem. - Volume II.
535. Idem. - Volume III.
536. Geometria analitica del piano e sue applicazioni.
537. Dizionarietto dantesco.
538. Trigonometria sferica e sue applicazioni.
539. Storia del Risorgim. italiano.
540. I secoli della letteratura italiana: Le origini.
541. Elementi di costruzione delle macchine.
542. L'Operaio meccanico.
543. Formulario comp. di Computisteria e Ragioneria. - Volume I.
544. Formulario compl. di Computisteria e Ragioneria. - Volume II.
545. I fenomeni dell'ipnotismo e della suggestione.
546. Riccardo Wagner.
547. Prontuario delle forme del verbo latino.
548. Il Consulente Amministratore.
549. La costruzione geometrica delle ombre.
550. Statica grafica.
551. Prontuario delle forme del verbo tedesco.
552. Monete d'oro e d'argento legali e false.
553. Prontuario delle forme del verbo francese.
554. Pile per usi domestici.
555. Accumulatori per usi domestici.
556. Lo Stato nella Sociologia Spenceriana.
557. Curiosità e sofismi matematici.
558. La Luce Elettrica domestica.
559. Storia Parlamentare della III Repubblica di Francia.
560. [illegible]
561. [illegible]
562. [illegible]
563. [illegible]
564. [illegible]
565. [illegible]
566. [illegible] di [illegible]
567. [illegible] sue
568. [illegible]
569. [illegible]
570. [illegible]
571. [illegible]
572. [illegible]
573. [illegible]



574. Francesco Giuseppe e la storia di Casa d'Absburgo.
575. Applicazioni algebriche alla geometria piana e solida.
576. Dizionario biblico . — Vol. I. - Parte Geografico-Storica.
577. Idem. — Vol. II. - Parte Reli-
578. Trento e Trieste. [giosa.
579. I terremoti e la sismologia.
580-581. Manualetto indicatore dei servizi del telegrafo e del tele-
582. Storia del Messico. [fono.
583. La Marina Militare Italiana
584. Storia del Belgio. [nel 1915.
585. Leggi, usi e convenzioni della guerra moderna.
586. Storia di Spagna.
587. L'Esercito Italiano. [numeri.
588-589. Iniziamento alla teoria dei
590. Geometria non-euclidea.
591. Il Dispotismo.
592-593. Tesi di calcolo letterale.
594. Allevamento del coniglio e degli animali da cortile.
595. Storia dell'Albania fino al 1910.
596. Le caldaie a vapore marine.
597-598. Il mare Adriatico. [derna.
599-600. Panificazione razionale mo-
601. La motocicletta e il motocicl[ista.
602. Elem. di telegrafia senza filo.
603. Dizionarietto Geografico Eti-
604. L'automobile. [mologico.
605. L'Orlando furioso esposto al
606. Idem. - Parte II. [popolo.
607. Idem. - Parte III.
608. Idem. - Parte IV.
609. Idem. - Parte V.
610-611. La storia delle razze cavalline.
612-613. Idee di Cosmogonia.
614. La sifilide.
615. La blenorragia.
616. La Casa di Savoia. [logia.
617. Frammenti di storia dell'astro-
618-619. La pesca meccanica.
620. Le malattie professionali.
621. Istruzione orale dei sordomuti.
622-623. Lo sviluppo storico delle forme animali. [derna cura.
624. La tisi polmonare e la sua mo-
625. G. B. Molière e le sue opere.
626. L'essiccazione delle patate e di altri generi commestibili.
627. Il gergo nella società, nella storia, nella letteratura.
628. Camillo Benso di Cavour.
629. Conferenze popolari sulla tubercolosi.
630. Storia della scrittura.
631. Il Benzolo, il Toluolo e gli esplosivi derivanti.
632-633. Fari e segnali marittimi.
634. Carlo Goldoni. [materiali.
635. Nozioni sulla resistenza dei
636. Dizionario degli Autori italiani, latini, greci.
637. Sezioni coniche.
638-639. L'industria del freddo.
640-641. Nozioni e curiosità araldiche (con illustrazioni).
642. La fabbricazione dell'acciaio al forno Martin.
643-644. Prontuario dantesco.
645-646. Calcolo infinitesimale. Parte I, *Calcolo differenziale*.
647. Calcolo infinitesimale - Parte II, *Calcolo integrale*.
648. Elementi di costruzio
mento armato.
649. La patria dell'uomo.
650. Compendio di lettera
651. I motori d'aviazione.
652. Malattie e rimedi.
653. Formulario per il
meccanico. [
654. Esercizi sulla resist
655. Federico Mistral e «
656. Galileo Galilei.
657. Sunti di didattica.
658. Gli ingranaggi.
659-660. I Promessi Sposi
661. Misure elettriche pra
662. I motori a scoppio
coltura.
663. I contatori elettr. a

BIBL
GASTR
ACA
B